Oecon.
1506.

Oec. 1506

<36606943220012

<36606943220012

...thek

POMONA BOHEMICA

oder

tabellariſches Verzeichnis

aller in der Baumſchule zu Jaromirž kultivirten Obſtſorten,

nebſt den Provinzialbenennungen und kurzer Anzeige der Güte, Zeit und Dauer der Früchte.

Von

Mathias Rößler

Kreisdechant zu Jaromirž.

Prag, 1795.

bei Joh. G. Calve.

Bayerische
Staatsbibliothek
München

Vorbericht

von dem

Herausgeber.

Man hat ſchon ſo manche Vorſchläge zur Verbeſſerung der Obſtkultur gemacht, ohne ſie noch in Ausübung bringen zu können; man hat genug Inſtrukzionen für Bauern ſowohl als ausgelernte Gärtner, wie Obſtbäume gezogen und gepfleget werden ſollen, im Druck erſcheinen laſſen; ma hat genug bereits über die Frage geſtritten: ob es beſſer ſey Obſtbäume im Herbſt oder Frühjahre zu ſetzen? Man mag aber noch ſo viel und zwar die beſten Vorſchläge, noch ſo viele gute Inſtrukzionen ſchreiben; ſo wird doch alles in den Wind geredet ſeyn, wenn man nicht zugleich auch die Quellen angeben kann; aus denen der Landmann **ohne viele Mühe** und **ohne große Koſten** junge Obſtbäume haben kann. Der Nutzen des veredelten Obſtes iſt zu einleuchtend, als das man erſt den Landmann zur Kultur aufmuntern darf; er kennt und ſieht die Vortheile bei ſeinen bereicherten

Güterbeſitzern, es entſtehet in ihm der Wunſch ſeinen öden Garten mit Obſtbäumen zu bepflanzen, oder ſeine Wildlinge zu veredeln, nur der Mangel an jungen Stämmen, oder Pelzreißern hält ihn davon ab. Man glaube ja nicht, daß der Landmann zu träge ſey, ſeine Gärten mit guten Obſtbäumen zu beſetzen, oder daß es ihm ganz an Willen fehle. Man beobachte einmal auf verſchiedenen Dörfern die ärmlichen Gärten; ſo wird man an manchen alten Baum alle Aeſte abgeſchnitten und voller Pelzreißer ſtecken ſehen. Gewiß Spuren, daß die Beſitzer gerne auch dieſen Zweig der Oekonomie kultiviren möchten! Verſchiedene reiche Güterbeſitzer haben nebſt ihren großen Gärten auch öffentliche Wege und Straſſen mit Obſtbäumen beſetzen laſſen, und man hat überall Klage gehört, daß die Setzlinge ausgeriſſen worden; ja ſelbſt hat man Beiſpiele, daß aus Gärten die jüngſt gepflanzten Bäume geſtohlen worden. So ein Fall iſt freylich demjenigen nicht angenehm, der etwas auf Baumkultur hält; man unterſuche aber, warum die Setzlinge an den Straſſen ausgeriſſen worden? warum die Bäume aus den Gärten geſtohlen worden? ſo wird man finden, daß nicht Boßheit, nichts aufkommen zu laſſen, Schuld daran ſeye, ſondern der Wunſch und die gute Gelegenheit, ohne viele Mühe und Koſten gute Obſtbäume zu erhalten, haben hier den ſonſt rechtſchaffenen Landmann zum Diebſtahle verleitet. Wenn man auch einzelne Beiſpiele anfüh-

führet, daß Obſtbäume aus Leichtſinn, ich will gerade nicht ſagen, aus Boßheit verlezt oder vernichtet worden; ſo iſt dieſes doch nicht allgemein anzunehmen, und Derjenige, dem die in ſeinen angelegten Alleen ausgeriſſenen Bäume gleich allen Muth benehmen, kennt den Menſchen eben ſo wenig, als die Urſachen, die ihm zu Handeln bewegen. Man liefere den Landmann um einen wohlfeilen Preiß hinlängliche Obſtbäume um ſeinen Garten damit zu bepflanzen, man mache erſt die veredelten Bäume allgemeiner, dann wird man die Diebſtähle der Bäume gewiß unter die ſeltneren zählen können. So lange eine Sache nur einzelnen und reichen Individuen als ausſchlieſſendes Eigenthum zugehört: ſo lange bleibt auch der Reiz bei minder Begüterten dieſelbe zu beſitzen. Man nehme ihnen dieſen Reitz, zeige ihnen, wie ſie auf eine ehrlichere Art und ohne Koſten zu deſſen Beſitz gelangen können; ſo wird gewiß jeder ruhig ſein Eigenthum beſitzen, ohne es erſt mit Mauern und Schlöſſern zu verwahren. Unter Kaiſer Karl den Vierten, dem Vater des Vaterlandes, waren die Diebſtähle der Weinreben ſo allgemein, daß der Monarch gezwungen war, auf einen dergleichen Diebſtahl die Strafe des Handabhauens zu ſetzen. Jedermann geizte damals nach den Beſitz der noch ſeltenen Weinrebe, itzt hat man offene Weingärten, und niemand denkt mehr daran, daß eine Rebe kann geſtohlen werden. Nur in Gegenden, wo we-

nig

nig Obſt gebaut wird, kann man ſich über den Diebſtahl der Bäume beklagen; hingegen in ſolchen Gegenden, wo jeder Bauer ſeinen Garten reichlich bepflanzt hat, ſind auch die Bäume auf offenen und freien Felde überall ſicher.

Böhmen iſt in der Obſtkultur nicht ſo ärmlich, als man denkt, aber doch noch lange das nicht, was es ſeyn könnte. Vorzüglich erzeugen der Saatzer und Leutmeritzer Kreis vieles und gutes Obſt. Wenn man aber andere Länder damit vergleicht, ſo ſieht man deutlich, daß wir in der Manichfaltigkeit des guten Obſtes noch weit zurück ſind. Man hat freilich dieſen Mangel durch Anlegung mehrerer Baumſchulen abzuhelfen geſucht, wem haben aber dieſe Baumſchulen genutzt? Die jungen veredelten Bäume werden theuer verkauft, nur reiche Leute können ſie anſchaffen, der gemeine Mann kann nicht ſo viel Geld daran wagen, wo er noch nicht verſichert iſt, ob ihm auch der Baum wachſe, weil man überdies in vielen Baumſchulen die Gewohnheit hat, die jungen Bäume in gute und wuchernde Erde zu ſetzen, um ein üppiges und ſchnelles Wachsthum zu erlangen, und geſchwinder Nutzen davon zu haben. Wenn nun auch ein oder der andere Bauer ſo viel Geld daran gewagt hat, aus einer ſolchen Baumſchule junge Stämme zu kaufen, und ſie wachſen auf ſeinen etwas mageren Boden nicht, wird er wohl das zweitemal es wagen? Baumſchulen müſſen

al-

alſo zweckmäßiger und auf ſolchen Boden angeleget ſeyn, daß die Bäume bei Ueberſetzung auf jeden andern Boden leicht fortwachſen. Eine ſolche Baumſchule finden wir bei den Herrn Kreisdechant zu Jaromirz, der uns hier ſein **tabellariſches Verzeichniß aller Obſtſorten** mittheilet. Er hat bereits in ſeiner Pflanzſchule 22000 Stämme. Man denke ja nicht, daß dieſer würdige Seelſorger blos zu ſeinem Vergnügen allein, oder aus niedriger Gewinnſucht dieſe Baumſchule angelegt, ſondern, daß ihn nur die reine Abſicht, die Obſtkultur in ſeiner Gegend empor zu bringen, und zu verbreiten dazu angeſpornt habe. Bei ſeiner kaum mittelmäßigen Pfründe ſparet er jeden Kreutzer, und verwendet ihn in ſeine Baumſchule; man kann alſo leicht einſehen, daß er junge Obſtbäume an bemittelte Leute wieder verkaufen muß, wenn anders ſeine Baumſchule eine Vermehrung an koſtbaren ausländiſchen Arten erlangen ſoll, und dieſes geſchiehet zu einem gewiß erträglichen Preiſe; aber Arme und Baumſchulen von Dorfſchulen bekommen Mutterſtämme und Pelzreißer umſonſt, ſo viel ſie haben wollen. Daher findet man auch in der Gegend von Jaromirz ſeit einigen Jahren die Obſtkultur um vieles verbeſſert, und mehr verbreitet. Was könnte erſt das ganze Land dabei gewinnen, wenn Güterbeſitzer dergleichen Baumſchulen anlegen wollten, oder wenn wenigſten in jedem Kreiſe eine vorhanden wäre, damit der Bauer wüßte, daß er da jun-

ge und gute Stämme, oder Pelzreißer für wenig Geld erhalten könnte. Es kömmt bei den Bauern alles darauf an, wenn man ſie zur Baumkultur aufmuntern will, **woher**, ohne erſt weit darnach zu reiſen, und **zu welchen Preiſen** ſie Bäume erhalten können. Sind die Preiſe gering und iſt die Baumſchule noch dazu in ſeiner Nachbarſchaft; ſo hat man nicht zu beſorgen, daß er ſeinen Garten werde öde liegen laſſen. Je mehr Baumſchulen angelegt werden, deſto ausgebreiteter muß die Obſtkultur ſeyn. Man könnte mir hier freilich den Einwurf machen: was nützen dem Bauer gute Obſtſorten, da er ihre Behandlungsart nicht weiß, da er ſie in ſeinen Garten wieder verwildern läßt? Man hat ja ſchon ſo manche Regeln dem Bauer gegeben, **wie** und **wann** er die Obſtbäume ſetzen und pflegen ſoll, ehe bevor er noch wußte **wie** und **wo** er ſie bekommen kann: werden dieſe Regeln dann weniger geltend ſeyn, wann er wirklich welche hat? In Normalſchulen muß die Jugend ſo manches lernen, wovon es oft in der Zukunft keine Anwendung machen kann, es werden ihr hier gleichſam alle Wiſſenſchaften in nuce vorgetragen: wenn aber einmal das Schulgehen ein Ende hat, wenn der junge Landmann ſeiner Beſtimmung nachgeht, ſo weiß er doch von allen dem theoretiſchen, was er in der Schule gelernt hat keinen Gebrauch zu machen. Was nützt wohl der Landjugend, derer Beſtimmung einmal der Ackerbau oder ein Gewerbe iſt, Phy-

ſik

ſik und Naturgeſchichte, wenn dieſe ihr nicht ſo vorgetragen wird, daß ſie immer Bezug auf ihre Beſtimmung habe? Was nützt es wenn man ſie mit ausländiſchen Naturſeltenheiten bekannt macht, und ſie die innländiſchen nutzbaren nicht kennen lehret? Was liegt den künftigen Bauer daran zu wiſſen, welche Arten von köſtlichen Früchten die Indianer haben, wenn er ſeine eigenen nicht kennt? Die Naturgeſchichte und Phyſik würde für die Landjugend zweckmäßig ſeyn, wenn jeder Lehrer ſich nur dahin einſchränken wollte, das vorzutragen, was dem Bauer zum Ackerbau oder dem Gewerbsmann zu ſeinem Gewerbe brauchbar wäre. In der Hauptſtadt werden an der Hauptſchule Lehrer gezogen, die einmal die Landjugend zu rechtſchaffenen, fleißigen und brauchbaren Gliedern des Staates bilden ſollen; hier ſollen die Schulkandidaten Inſtrukzionen erhalten, wie ſie, der Jugend richtige Begriffe von dem beibringen können, was ſie einmal bei ihrer Beſtimmung brauchen. Hier iſt eine große Baumſchule nothwendig und zweckmäßig, damit die Schulkandidaten ſich richtige Kenntniſſe von der Pflanzung, Veredlung und Behandlungsart der Obſtbäume verſchaffen können, damit ſie der Landjugend einmal wieder Begriffe davon beibringen können. Jede Stadt, ja jedes Dorf hat Gemeindeplätze, die öde und unbearbeitet liegen bleiben, theils zu Viehweiden, theils weil man den Boden zur Urbarmachung zu ſchlecht hält.

Die-

Dieſe Plätze kann man zu Baumſchulen anwenden. Ich höre ſchon Manchen ſprechen: „Dieß iſt wieder ein unüberlegtes Projekt, was nie kann ausgeführet werden, und wenn es ſoll ausgeführet werden, wer giebt den großen Aufwand dazu her?“ Ich antworte darauf, daß es leicht auszuführen ſey: das Land giebt die Köſten dazu. Den größten Aufwand wird die Baumſchule an der Hauptſchule erfordern, iſt dieſer einmal gemacht, dann wird der Aufwand an den Trivialſchulen gewiß unbeträchtlich ausfallen. Ich will gerade nicht ſagen, daß der Schulfond die Koſten an der Hauptſchule beſtreiten ſoll, ſondern daß er ihr nur einſtweilen das Geld vorſchüſſe. Iſt die Baumſchule einmal in guten Stand und die jungen Stämme ſind zum verſetzen tauglich, dann erhält der Schulfond für das vorgeliehene Kapital nebſt dem Nutzen, der durch die Verbreitung der Obſtkultur bewirkt wird, noch beträchtliche Zinſen. Man mache dann Anſtalten, bei jeder anſehnlichen Trivialſchule, wenn es ja nicht bei allen Schulen geſchehen kann, eine Baumſchule anzulegen; jede Gemeinde kann ein ſonſt nicht zu benutzendes Stück Grund dazu hergeben; der Lehrer kann mit ſeinen Schülern ſelbſt Hand an das Werk legen, kann ſäen, ſetzen, und alle vorkommende Behandlungsarten als: Pelzen, Okuliren Kopuliren u. ſ. w. vornehmen. Die Hauptſchule liefere ihnen die erſten Mutterſtämme und Pelzreißer umſonſt, und wenn ſie einmal in Voll-

kom-

kommenheit ſind, dann verkaufe man für geringe Preiße an die Landleute die veredelten Bäumchen, das eingekommene Geld verwende man zur Verbeſſerung der Baumſchule ſelbſt, oder lege es auf Kapital, um zur Aufmunterung der Obſtkultur Prämien auszuſetzen; es werden noch genug Bäume übrig bleiben, die man den Armen umſonſt geben kann. Durch ſo eine Anſtalt würde ein zweifacher Nutzen erzielet werden, nemlich: 1) würde ſchon die Jugend richtige Kenntniſſe in der Obſtkultur erlangen, 2) weiß der Landmann wo und wie er Obſtbäume erhalten könne. Ueber die Art und Weiſe, auf welchen Boden eine Baumſchule zweckmäßig kann angeleget werden, brauche ich, da wir ohnehin ſchon vortrefliche Einleitungen haben, nichts zu ſagen; doch über die Köſten einer Baumſchule an der Hauptſchule ſowohl, als an Trivialſchulen muß ich noch einiges aufklären. Man wähle ein Stück Land und theile es in ſechs Quadrate oder gleiche Theile, wovon jedes Quadrat wenigſtens 10000 junge Bäume von verſchiedenen regelmäſſig abgetheilten Obſtſorten enthalten kann. Jedes Quadrat darf nur mit Stämmen von einem Alter bepflanzet ſeyn; daß z. B. im erſten, Stämme von einem Jahre und in ſechſten Quadrate ſchon veredelte Stämme von ſechs Jahren ſich befinden. Wollte man alle ſechs Quadrate mit Stämmen nach den verſchiedenen Alter beſetzen, ſo würde die erſte Anlage freilich viel koſten; nähme man aber nur alle Jahre ein Qua-

drat

drat und beſäete es mit Saamen oder bepflanzte es mit einjährigen Wildlingen, dann wird die Ausgabe um vieles vermindert ausfallen. Bis man zu den ſechſten Quadrat kömmt, ſo kann das erſte ſchon genützet werden. Ob die Wildlinge ſchon in den zweiten, dritten, oder gar erſt in den vierten Jahrr zu veredeln ſind, muß die Stärke des Wachsthums beſtimmen. Man nehme an, die Hauptſchule hat einen Platz, auf der 60000 Bäumchen ſtehen können, und der Schulfond habe ihr zur erſten Anlage durch die 6 Jahre 1500 fl. vorgeſchoſſen. Jedes Jahr wird ein Quadrat mit 10000 oder 166 Schock und 40 Stück Wildlingen bepflanzt. Das Schock koſtet 1 fl. 30 kr. machen alſo 166 Schock und 40 Stück 250 fl. Durch ſechs Jahre wird aber die Summe von 1500 fl. ausfallen. Hier iſt noch nothwendig, daß eine Summe für die Arbeitsleute zugerechnet werde, und 500 fl. reichen gewiß dazu. Es würde dieſem nach der Schulfond ein Darlehen von 2000 fl. machen müſſen. Die Summe ſowohl des Darlehns als der Ausgaben würde um die Hälfte vermindert werden, wenn man die erſte Anpflanzung der Quadrate durchs Beſäen machen wollte. Im ſechſten Jahre kann von dem erſten Quadrate ſchon der Nutzen gezogen werden. Es ſind 10000 veredelte Stämme zum verpflanzen da; wir wollen 4000 davon an die Trivialſchulen verſchenken und 6000 an bemittelte Perſonen, die gute Obſtbäume wünſchen, verkaufen; nur jeden Baum

um

um den geringen Preiß von 10 kr. macht eine Summe von 1000 fl. Gewiß beträchtliche Zinſen für ein ſo geringes Kapital, und dieſe könnte die Baumſchule alle darauf folgende Jahre abwerfen, wenn ſie in guten Stand gehalten würde. Ganz anders muß die Summe der Auslagen an Trivialſchulen ausfallen. Hier widmet jede Gemeinde ein Stück unbearbeitetes Land zur Baumſchule; der Lehrer bearbeitet mit ſeinen Schülern den Boden und verrichtet alle übliche und nothwendige Handgriffe, es fällt ſchon die Auslage der Arbeisleute weg; Mutterſtämme und Pelzreißer erhält ſie von der Hauptſchule, die erſte Anpflanzung geſchieht durchs Beſäen, dazu die Schüler angehalten werden von verſchiedenen Obſt die Saamen zu ſammeln, alſo auch hier keine Auslagen, und ich glaube ſicher, wenn der Landmann ſiehet, zu welchen Zweck eine ſolche Anlage geſchiehet, er ſelbſt gern Hand an das Werk legen wird. Man könnte mir hier den Einwurf machen: welcher Lehrer wird bei ſeiner oft geringen Beſoldung ſich noch verpflichten die Arbeiten eines Gärtners zu übernehmen? Ich glaube auch, daß ſich nicht leicht Einer dazu verſtehen werde. Im ſechſten Jahre ſind die Bäume aus den erſten Quadrate zum Verſetzen tauglich, ſie können verkauft werden; wir wollen annehmen, daß eine Trivialſchule in jeden Quadrate nur 6000 Stämme habe, davon vertheilt ſie unter Arme Landleute 2000, zum Verkauf bleiben 4000. Man

gebe ſie den Landleuten um einen noch geringeren Preiß als in der Stadt, nemlich den Baum zu 6 kr. ſo wird die Summe der Einnahme 400 fl. herauskommen! Von dieſen 400 fl. kann der Lehrer beſſer beſoldet, oder mit einem Adjukten verſehen, kann die Baumſchule ſelbſt vermehret und verbeſſert, und ſelbſt noch jährlich ein kleines Kapital erſparet werden. Wenn der geringe Gehalt eines Lehrers vergrößert wird, und der Lehrer ſieht, daß dieſe Vergrößerung blos von ſeinem Fleiße abhängt, dann wird der obige Einwurf von ſelbſt wegfallen.

Ich glaube durch dieſen Vorſchlag die Fragen: „wie kann im Lande die Obſtkultur verbreitet werden? wo und zu welchem billigen Preiſe kann der Landmann junge Bäume erhalten?“ beantwortet zu haben. Aus Liebe zu meinen Vaterlande mußte ich alles ſo ſagen, als ichs dachte, und mein ſehnlichſter Wunſch iſt nur der, daß ich dieſen Verſchlag in Erfüllung gebracht, erleben möge.

Aepfel.

I. Tafeläpfel, feine Sorten.

A. Kalvilen.

a. Vollſtändige mit weiten Kernhaus und Rippen.

1. Der Oſterapfel, Paaſch-Appel. Auch der gelbe Kalvil, Calville jaune. Eßbar vom November bis Oſtern. Vom erſten Range der treflichſten Tafelſorten.

2. Der weiße Sommerkalvil, Calville blanche d'eté. Reif im September und Oktober.

3. Der weiße Herbſtkalvil, Calville blanche d'Automne. Auch Würzapfel: Iuffers Kruid-Appel. Vom erſten Range, reif im Septemb. und Oktober.

4. Der weiße Winterkalvil, Calville blanche d'hyver. In Böhmen auch der franzöſiſche Quittenapfel; der Sternapfel. Vom erſten Range. Calville blanche à côtés: Calville tardive: Pomme de Framboiſe: Pomme de Coin, Eckapfel, Eggeling in Niederſachſen: Parisapfel: Pomme de Fraiſe, weißer Erdbeerapfel, Melonne (doch iſt der Melonenapfel ein ganz anderer Ap-

Apfel) Vom erſten Range, lagerreif vom Dezember bis März.

5. Der weiße Karolin. Caroline d'Angleterre. Auch Preſentapfel. Préſent rogale d'eté. Somer-Preſent. Nonnetjes-Appel. Reif im Auguſt und September.

6. Der rothe Karolin, Carline rouge d'Anglettere. Vom erſten Range. Eßbar vom Oktober bis in Dezember.

7. Der Gravenſteiner Apfel. Eine Kalvilart aus Italien zu erſt im Schleswigiſchen im Schloſſe Gravenſtein angepflanzt. Vom erſten Range.

9. Die große engliſche Renette, Reinette groſſe d'Angleterre. Eßbar im Dezember und Januar.

10. Der Herrnapfel. Der weiße Herrnapfel (des Knoops) Grote Heer-Appel, großer Herrnapfel. Auch Grote Prinſen-Appel, Winter-Preſent, Préſent Royal d'hyver. Eßbar im November und Dezember.

11. Preſent Royale.

12. Der Kaiſerapfel, der weiße Kaiſerapfel. Pomme imperiale, Pomme imperiale blanche. Eßbar im Oktober bis über Weinachten, vom erſten Range.

13. Der lange Kartheuſer. Pomme de Courtpendu. Eßbar vom November bis Frühjahr, vom erſten Range.

14. Der rothe Sommerkalvil. Calville rouge d'eté. Auch Sommererdbeerapfel. Calville royale d'eté, Calville plattè rouge d'eté, Couſinotte (welches eine Ab-

Abart davon iſt). Calville d'eté de Normandie, (aber nicht der Pomme de Normandie). Groſſe rouge de September.

15. Der rothe Herbſtkalvil. Calville rouge d'Automne. Auch Pomme de Framboiſe, Framboos-Appel. Kant-Appel, Kode Kantappel, Herfſt-Preſent, Contoir Appel, in Hamburg, großer Pariſer Apfel, Savoyiſcher Apfel. Auch bei einigen Paſſe pomme d' Automne, welcher Name aber eigentlich einer andern Sorte gehört.

16. Der rothe Winterkalvil. Calville rouge d'hyver. Auch Calville muſquée, Calville ſanguinole, Calville rouge en dedans & dehors, Calville longue d'hyver, Calville royale d'hyver, Calville flemenſe (welcher Name aber eigentlich dem rothen Paradisapfel zukömmt) Calville rouge de Normandie, Himbeerapfel, Erdbeerapfel in Böhmen. In Oberſachſen rother Eckapfel, Caillot roſat.

17. Der rothe Winterſchlotterapfel, Calville rouge de Normandie d'hyver des Kraft.

18. Der rothe Paradiesapfel, Himbeerapfel, Calville d'Automne flemenſe. Auch der rothe Baſtard-Herbſtkalvil, und in Niederſachſen der Görlinger. Eßbar vom November bis Weinachten, vom erſten Range.

19. Calville d'orée.

20. Calville d'Anis rouge.

21. Der groſse Farosapfel. Kaiſerapfel. Gros-Faros.

22. Der geſtreifte Himbeerapfel, mit einem ſehr langem Blatte.

23. Der weiſse Schlotterapfel des Kraft, im Winter.

24. Der rothe Schlotterapfel des Kraft, im Herbſt.

25. Der gelbe Herbſtkardinal.

26. Der Anasapfel.

27. Der Sommerroſenapfel.

28. Der kleine rothe Winterkalvil.

29. Der geflamte gelbe Kalvil.

30. Der groſse blaurothe Kalvil.

31. Der langſtielige rothe Winterkalvil.

32. Der weiſs- und rothgeſtreifte Schallenapfel.

33. Der Sommer-Poſtoff, Poſtorple d'eté des Kraft.

Ein Abkömling vom rothen Kalvil.

b. Unvollſtändige Kalvillen mit weitem Kernhaus ohne Rippen.

34. Der geflammte rothe Herbſtkalvil. Calville d'Automne rayée. Eſsbar bis Januar.

35. Der Melonenapfel, Flaſchenapfel. Eſsbar von Januar über den ganzen Winter.

36. Der Vaterapfel, Pater noſter-Apfel. Eſsbar im Dezember, hält ſich lange.

37. Der Sommerkalvil des Grafen v. Sweerts.

B. Re-

B. Renetten.

38. Die Neujorker Renette, der amerikaniſche Gewürzapfel.

39. Die Muſkatrenette.

40. Die ſiegende Renette. Reinette Triomphante.

41. Die Renette von Windſor, die ungeheuer Groſſe. Reinette de Windſor, Reinette monſtreuſe.

42. Die Nordrenette.

43. Die unvergleichliche Renette, Reinette Non-pareil.

44. Der grüne Sans Pareil.

45. Der Nelguin, Nelguin, oder Nel Guin.

46. Die gedüpfelte Renette, Reinette Marbrée.

47. Die Goldrenette, Reinette d'or, Reinette d'orée.

48. Die holländiſche Goldrenette, Reinete d'orée d'Hollande.

49. Der rothe Kurzſtiel, Reinette courtpendu rouge. Auch Courtpendu roſaer, gros Courtpendu, Francatu.

50. Courtpendu mit Roth-geſtreift.

51. Der unvergleichliche Kurzſtiel, Courtpendu non Pareil.

52. Der weiſſe, oder gelbe Kurzſtiel, Courtpendu blanc, oder jaune

53. Reinette Courtpendu franc.

54. Reinette Courtpendu platte.

55. Reinette gros courtpendu gris des Kraft.

56. Die Caſſelrenette.

57. Die rothe Renette. Reinette rouge. Auch Reinette rouge d'hyver, Renette du Roi, Reinette de la Reine, Granaat-Renet.

58. Die einſeitig rothe Renette, Reinette rouge à Côté.

59. Die gelbe frühe Renette, die kleine gelbe Frührenette, Reinette jaune hativ, Reinette d'eté.

60. Die gelbe ſpäte Renette, Reinette jaune tardive. Auch Reinette d'orée (dieſe iſt aber weit von ihr unterſchieden). Reinette tulipée, Goud-Renet, Reinette Couleuvrée.

61. Die lange gelbe Renette.

62. Die grüne Renette, Reinete verte. Auch Groene Franſche Renet, Reinette verte ronde.

63. Die grüne Renette des Kraft.

64. Die grüne geſtreifte Renette, Renette verte rayée.

65. Die weiße Renette, Reinette blanche. Auch Reinette franche, (dieſe iſt aber ſehr weit von ihr unterſchieden) Reinette triomphante (auch ein ſehr falſcher Name, welcher der obern ſehr guten eigen iſt). Witte franche Renet, Witte Renet mit Stippen.

66. Die franzöſiſche Renette aus Breda, Reinette Franche de Breda. Eßbar im Dezember und Januar, hält ſich lange bis in den Sommer.

67. Die holländiſche Renette, Reinette d'Hollande. Eßbar im Dezember bis Ende Februar.

68. Die überſtrickte Renete, Reinette filée. Eßbar von Dezember bis über Pfingſten, und länger.

69. Die graue ſüße Renette, Renet ſoete grauvve. Auch Soete franche Renet, Soete Renet muſqué, Reinette griſe muſqué, Reinette d'hyver muſqué. Reif im Januar und Februar.

70. Die graue Renette, Reinette griſe. Auch Grauwe franche Renet, Grauwe Renet-Appel, Grauwe Meniſte Renet, Reinette geiſe double. Eßbar vom Januar bis April.

71. Die Champagner Renette, Reinette griſe de Champagne. Hält ſich lange.

72. Die ſiziliſche Renette, Reinette Sicilienne.

73. Die Renette aus Bretagnien, Reinette de Bretagne. Hält ſich bis Ende Dezember.

74. Die Renette von Monbron, Reinette de Montbron. Eßbar im Januar und Februar.

65. Die Renette von Aizerna, Renet van Aizerna. Eßbar im Januar und Februar.

76. Die Renette von Sorgvliet, Renet van Sorgvliet.

77. Die Deutſche Renette, Reinette Allemande. Eßbar im Februar, hält ſich ein volles Jahr ohne einzuſchrumpfen.

78. Der Normänniſche Apfel, Pomme, oder Reinette de Normandie Eßbar gegen Ende Januar, hält ſich weit in den Sommer.

79. Roi trenobbe.

80.

80. Die Roſmarin-Renette, Reinette Roſmarin.

81. Die engliſche Renette, Reinette d'Angleterre.

82. Reinette glacée.

83. Reinette d Angou.

84. Die Zimmetrenette, ſolies variegatis des Kraft.

85. Die Renette aus China, Renette de China.

86. Die Karmelitterroſette, Reinette Rouſſe.

87. Die freie Renette, Reinette franche des Kraft.

88. Die ſchöne Blühapfel, Reinette belle fleur des Kraft.

89. Die Sommerrenette, des Schwyha.

90. Der rothe Borsdörfer, ein Sohn unſers edlen Borsdörfers, und ein treflicher Apfel. Lagerreif um Weihnachten.

91. Der Zwiebelborsdörfer, der große Borsdörfer, böhmiſcher Borsdörfer, Zipollenapfel, Scheibenapfel, Reinette Platte. Auch ein Abkömmling von dem edlen Borsdörfer. Reif in Januar, und Februar.

92. Der ſcharzer Borsdörfer, Kohlapfel, Pomme noire. dauert bis Februar.

93. Der grüne Borsdörfer, auch ein Sohn des edlen.

94. Renette von Chotieborek. Vom erſten Range.

C. Peppings.

95. Der engliſche Goldenpeppin, Golden Peppin, Peppin d'Angleterre. Auch Pomme d'or, Goud Appel Holdapfel, Reinette d'Angleterre (doch nicht die

obe-

obere) Pepping non pareil unvergleichlicher Pepping Little Pepping, Goudelings Pepping. Eßbar im Dezember, hält ſich bis März und länger.

96. Der edle Borsdörfer, Winterborsdörfer, Reinette batard bei den franzöſiſchen Pomologen, Baſtardrenette.

97. Die Goldrenette des Dü Hammel, Reinette d'orée Du Hammel. Der Muttername kömmt aus Nancy. Auch von Manger, Renette jaune tardive doch falſch ſo genannt. Von Knoop Geele Renet, von andern Geele franſche Renet. Man muß aber bei der erſten Benennung bleiben, um dieſen treflichen Apfel mit andern nicht zu verwechſeln. Reift ſchon in Dezember, iſt aber im Februar noch delikater.

98. Der deutſche Pepping, Pepping Allemand. Hält ſich bis Februar.

99. Der holländiſche Pepping, Hollands Pepping.

100. Der Gewürzpepping, the Aromatic Pippin. Auch Biſamapfel, Köberling von Knop, reift aber ſeiner Angabe nach nicht September, ſondern in Oktober, und hält ſich bis Ende Dezember.

101. Das Wunder von Portland, Merveille de Portland.

102. Der Wykerpepping, Wyker Pepping. Auch Ronde Belle fleur, Hollandſche Pepping, Söt-Pipping, the Holland-Pippin, Ronde Belle fleur, Pomme Madame. Eßbar von Dezember, bis März.

103. Der Kentiſche Pepping, The Kentiſh-Pipping. Eßbar vom Oktober bis Ende Februars.

104. Der weiße Pepping, blanke Pepling Witte pepling, Engelſche blanke Pepping. Eßbar im November und Dezember.

105. Der graue Pepping, Peppin gris.

106. Kaſtanienapfel, Chataigner.

107. Der Anisapfel, die gelbe Herbſtanisrenette, Fenouillet jaune, Venkel-Appel. Bei du Hamel heißt dieſer Apfel auch Drapd'or, iſt aber der eigentliche Goldgeſtickte nicht, gut hält er ſich nur ſechs bis acht Wochen.

108. Die Winteranisrenette, der graue Fenchelapfel, Fenouillet gris Retel. Eßbar von November, bis Ende Februar.

110. Der graue Kurzſtiel, Courtpendu gris. (in den meiſten Pomologien unrichtig der rothe Fenchelapfel Fenouillet rouche genannt) Auch Bardin, Pomme de Bardin, vielleicht von Bardi in Parma, Reinette Courtpendu, Grauwe Kopendu Renet, Goslingaſe Renet, Courte queue, Kampanierapfel. Eßbar von Dezember bis März.

111. Der weiße Fenchelapfel, Fenouillet blanc, Courtpendu blanc.

112. Der rothe Agatapfel, Enkhuiſer Agatapfel, Aagtje, Enkhuiſer Aagtje. Auch Enkhuiſer Maagt, Trynweuwſter. Hält ſich bis März.

113. Der weiße Agatapfel.

114. Der engliſche Pepping, Pepping d'Angleterre, nicht Goldenpepping.

D. Parmänen.

115. Winterparmäne Peppin-Parmain d'Angleterre. Auch Pepping Parmain d'hyver, the Herefordshire Pearmain, Drue Permein d'Angleterre, Engelſe Parmain Pippin, Grauwe of blanke Pepping van der Laan, Zeuwſche Pepping, Peremenes, Parmain Pepping muſqué. Eßbar von November bis Januar.

116. Die Königsparmäne, Parmain royal. Auch Engelſe Konings, oder Kings-Peppin, Dubbelde Parmain, Merveille Parmain, Parmain royal de longue durée, Königsapfel. Hält ſich durch den ganzen Winter.

117. Die Loansparmäne, Loans Sommerparmäne, Loan's Pearmain reif im September, und Oktober.

118. Der Goldgeſtückte Apfel, Charakterapfel, Drap d'or. Auch Character of Drap d'or, Reinette Drap d'or, Caracter-Appel, Pomme de St. Iulien, oder Pomme de Iulien en Normandie, Embroidered-Appel. Eßbar von Dezember bis in Februar.

E. Kannten, Rippenäpfel.

Welche ſowohl ganz mit Rippen umgeben ſind, als auch nur am Auge Rippen haben; vom ſelbſt verſtehet es ſich, daß ihr Kernhaus klein ſey, ſonſt gehörten ſie zu der Familie der Calvillen.

119. Der Fürſtenapfel, Pomme de Prince. Hält ſich bis in May, und länger.

120. Der Winterpoſtof, Poſtophe d'hyver, ein ganz anderer Apfel als Borsdörfer. Hält ſich bis May und länger.

121. Winterzitronenapfel, Limonenapfel, Winter-Citroen-Appel, Limoen-Appel, Citron d'hyver. Dauert bis Februar und März.

122. Der Quittenapfel, Quince-Appel. Reift im September.

123. Der Apfel von hoher Güte, Haute-Bonté. Reift im Januar, und Februar, einige halten ſich länger.

124. Der gelbe Gülderling, Geele Gulderling. Auch Enkelde-Gulling, einfacher Gülderling. Fyne Gulling. Goud-Appel, Goldapfel. Haute bonté, der aber der eigentliche nicht iſt, ſondern der vorhergehende. Schaafsnaſe, nicht aber der böhmiſche, der nur ein ſchlechter Apfel iſt.

125. Der rothe Gülderling, rother engliſcher Gülderling. Rode Gulderling. Eßbar im Januar und Februar.

126. Der weiße Gülderling, weißer engliſcher Gülderling. Hält ſich bis in März.

127. Der ſpaniſche Gülderling, Spaanſche Gulderling. Auch Framboos, Winter-Framboos-Appel. Reif im Februar und März.

128. Der rothe Kronapfel, Roode Kroons-Appel. Auch der Dubbelde Roode-Aagt-Appel. Reif im Januar und Februar.

129. Der Zimmetapfel, Soete Holaart. Auch Kaneel-Soete, Pomme de Canel, Binder-Soete, Soete Kant-Appel, Flamſe Holeers. Hollarſen aus Flandern. Hält ſich bis April.

130. Der edle Prinzeßinapfel, Princeſſe noble. Auch Pomme Nobleſſe, Franſche Noble. Iſt aber nicht der Plinzeſſenapfel Princes-Appel, der einförmig, und nicht ſo vorzüglich iſt. Reif im November und Dezember.

131. Der Roſenapfel, Pomme Roſe. Auch Franſche Roos-Appel, Pomme roſe de France, Pomme a double fleur. Eßbar im Oktober und November.

132. Der geſtreifte Roſenapfel, Pomme roſe panaché.

133. Roſette d'Eté marbrée des Knoop. Reif mit Ende Juli und Auguſt.

134. Der Sommerrambur, Rambour franc. der Sommerhaslinger des Kraft.

135. Der Winterrambour, Rambeur d'hyver, Rambeur rouge. Hält ſich bis Ende März.

136. Der kleinſte Api-Apfel, Pomme d'Api petit.

137. Der Api-Apfel, Pomme d'Api. Auch Pomme d'Api rouge, Api roesje, Pomme de Demoiſelle, Jungfernapfel, doch nicht der böhmiſche Jungfernapfel, der ein ganz anderer Apfel, ſeinen eigenen Wohlgeſchmack, und Liebhaber hat. Pomme de bonne Compagnie. Traubenapfel, Bollenapfel, Wellſcher.

Von Zwergen iſt er ſchon um Neujahr eßbar, von Hochſtämmen erſt im März.

138. Der große Api-Apfel, Gros Api. Auch der Roſenapfel, Pomme Roſe. Hält ſich auch lange.

139. Der rothe Kardinalsapfel, Pomme de Cardinal rouge. Reif im Oktober und November.

140. Der weiße Kardinalsapfel, Pomme de Cardinal blanche. Hält ſich bis Februar.

141. Der Orangeapfel Oranje-Appel. Engelſche Oranje-Appel. Reif im Dezember und Januar.

142. Der Birnapfel, Pomme Poire. Von Knoop grauer Birnſüſſer Apfel, Peer Soete grauwe genannt. Auch Kaiſersſüße, Kayſers Soete, Soete van Dekker. Eßbar im September, und Oktober.

143. Der Newaliſche Birnapfel. Ganz neue, und unbekannte Sommerſorte.

144. Der große Richard, Grand Richard.

145. Der Dauerapfel, Pomme durable un an. Bei Knoop Dubbelde geele Renet. Krappe Krain. Dobbelde geele Krappe Kreun. Eßbar von Dezember bis Auguſt.

146. Der Pfundapfel, der gelbe Tellerapfel. Reif im November, und Februar.

147. Der Winterhaslinger, Rombour d'hyver des Kraſt.

148. Der rothe Jungfernapfel.

149. Der weiße Jungfernapfel.

150. Der Tulippenapfel.

151. Der Seidenapfel von Bikanetz.

152. Der Seidenapfel von Chotieborek, eine von der vorigen ganz verſchiedene Sorte.

153. Der Kardinalsapfel des Kraft.

154. Der lange Herbſtquittenapfel.

F. Plattäpfel.

155. Der buntgeſtreifte Apfel, der Schweizerapfel, Papageyapfel, Pomme panachée, Pomme de Perroquet, Pomme de Suiſſe. Hält ſich bis Weihnachten.

156. Der Violetteapfel, Pomme violette, nicht Veilchenapfel. Hält ſich bis Februar.

157. Der engliſche Königsapfel, Royale d'Angleterre. Auch Winter-Queen, Winterkönig, Groſſe Bretagne. Reif von Dezember bis März.

158. Der Pariſerapfel, Pomme de Paris. Hält ſich lange.

159. Der Backapfel, Coſtard-Apple. Reif im September.

160. Der Käſeapfel. Hält ſich lange.

G. Spitzäpfel.

161. Siehe Kugelapfel nach Nr. 189.

162. Der Taffetapfel, Pomme de Taffetas. Reif mit Ende Juli.

163. Der rothe Taubenapfel, Pigeon rouge. Auch Taubenherz Coeur de Pigeon, Jeruſalemsapfel Pomme de Ieruſalem, Pigeon, Taubenapfel. Reif vom Dezember, bis Februar, und länger.

164. Dee weiße Taubenapfel, Pigeon blanc. In der Mark Jeruſalemsbpfel genannt. Hält ſich bis Ende März.

165. Der taubenartige Apfel, Pigeonnet. Auch Jeruſalemsapfel Pomme de Ieruſalem, Pigeon panaché, Paſſe pomme d'Automne, doch ſehr unrecht. Hält ſich bis Ende Oktober.

166. Der Violenapfel, Pomme violât. Eßbar im November bis März, und länger.

167. Der Frühapfel, Pomme Avant touts. Reif um Johannis bis Auguſt.

168. Der rothe kurzdaurende Apfel, der rothe Paßpomm. Paſſe Pomme rouge. Reif um Ende Juli.

169. Der rothe kurzdaurende Herbſtapfel, der rothe Herbſtpaßpomm, Paſſe pomme rouge d'Automne. Stammt aus Bretagne, und heißt noch Paſſe pomme generale, Pomme d'Outre paſſe, Paſſe pomme ſoyette, Paſſe pomme rouge-dedans. Hält ſich von Auguſt bis in Oktober.

170. Der Winterbiſſämer, Paſſe pomme d'hyver, des Kraft.

171. Der Winterblumenſüßer, Winter Bloem Soete, Winter Goede Zoete. Eßbar vom Dezember bis Januar.

172. Blumenſaurer. Weiße Rabau, Bloem-Suur Blanke Rabauw. Reif um Weihnachten.

173. Der rothe engliſche Rabauw. Hält ſich lange.

174. Der Fleiner. Stammt aus dem Dorfe Flein im Winterbergiſchen, dauert bis Oſtern.

175. Der Ludwigsapfel, Pomme St. Louis.

176. Der Bohnapfel. Er iſt um Wisbaden und Ems zu Hauſe, macht einen beträchtlichen Niederländiſchen Handlungsartikel aus. Reif im Dezember, hält ſich bis in den künftigen Winter in voller Güte.

177. Der leichte Mätapfel. Reif im Oktober, hält ſich bis Weihnachtən.

178. Der ſchöne große.

179. Der weiſe Roſmarin.

180. Der rothe Roſmarin.

181. Der Hainbuttenapfel.

182. Der wohltragende Wegerling.

183. Der Wintertaffetapfel des Kraft.

184. Der weiße Taffetapfel im Herbſt.

185. Der Tiroler Roſmarin, aus Tirol gebracht.

186. Siehe Kantenäpfel nach Nr. 152.

H. Kugeläpfel.

187. Der Vaterapfel ohne Kern. Reif im Jänner.

188. Der Frauenapfel, Vrouwtjes-Appel, Pomme de notre Dame. Reif im Februar und März.

189. Das Seidenhemdchen, Syden Hemdje. Reif im November, und Dezember.

190. Der ſchwarzbraune Måtapfel. Reif im November, hålt ſich weit in den Sommer.

191. Der rothe Stettiner. In Preußen der Annaberger, in Heſſen der Glasapfel, in Schwaben der Bödigheimer. Auch der Eiſerapfel, der Roſtocker. Hålt ſich vom Dezember in ſeiner vollkommenen Güte bis Auguſt.

192. Der ſpåtblůhende Måtapfel. Sommer- und Winterapfel zugleich.

193. Der weiße oder gelbe Stettiner, eben ſo köſtlich wie ſein Bruder der rothe Stettiner, und eben ſo ſchåtzbar.

194. Der rothe Paradisapfel.

195. Der weiße Paradisapfel. Hålt ſich bis Oſtern.

196. Der Streifling, der Stråumerling. Hålt ſich bis Februar.

197. Der Champagner Weinapfel, eine neu entſtandene ſchåtzbare Sorte.

198. Der Sendraſchitzer Apfel.

199. Der wellſche Borsdörfer.

200. Der ſüße Borsdörfer. Hålt ſich ſehr lange.

I. Verſchiedene Sorten.

201. Merveille du Monde der Wunderapfel.
202. Pomme de Sedan.
203. Poome.
204. Pomme de Liege.
205. Gros Toros.
206. Le gros Bon.
207. Kaiſeracht des Kraft.
208. Die Preziosa des Kraft.
209. Pigeon des Kraft.
210. Rubin.
211. Richard geſtreifter Himbeerapfel.
212. Rouſſelet d'automne.
213. Taubenapfel.
214. Der rothe und grüne Quittenapfel.
215. Der Sommermalwaſir.
216. Der Wintermalwaſir.
217. Der Winterroſenapfel.
218. Der böhmiſche Ananas.
219. Der Agatapfel des Kraft.
220. Siehe Kanten nach Nr. 150.
221. Sommerapfel von Welchow.

Davon ſind Herbſtäpfel.

222. Der weiße Herſtkalvil, Calville blanche d'Automne &c.

224. Der rothe Herbſtkalvil, Calville rouge d'Automne.

225. Der rothe Schlotterapfel des Kraft im Herbſt.

226. Der gelbe Herbſtkardinal.

227. Der geflammte rothe Herbſtkalvil, Calville d'Automne rayée.

228. Der Anisapfel, die gelbe Herbſtanisrenette, Fenouillet jaune &c.

229. Der Roſenapfel Pomme Roſe &c.

230. Der geſtreifte Roſenapfel, Pomme Roſe panaché.

231. Der rothe Kardinalsapfel, Pomme de Cardinal rouge.

232. Der weiße Kardinalsapfel, Pomme de Cardinal blanc.

233. Der lange Herbſtquittenapfel.

234. Der rothe kurzdaurende Herbſtapfel Paſſe pomme rouge d'Automne.

235. Der weiße Herbſttaffetapfel.

Sommeräpfel.

236. Der weiße Sommerkalvil. Calville blanche d'Eté

237. Der rothe Sommerkalvil, Calville rouge d'Eté.

238. Der Sommerroſenapfel.

239. Der Sommerpoſtof, Poſtophe d'eté.

240. Der Sommerkalvil des Grafen von Sweerts.

241. Die gelbe frühe Renette, Reinette joune hative.

242. Die Sommerrenette des Schwyha.

243. Die Loansparmäne, Loanis Pearmein.

244. Der Quittenapfel, Quince-Appel.

245. Roſſete d'eté marbrée des Knoop.

246. Der Sommerrambour, Rambour franc. der Sommerhaslinger des Kraft.

247. Der Birnapfel, Pomme Poire.

248. Der Rewaliſche Birnapfel.

249. Der Taffetapfel, Pomme de Taffetas.

250. Der taubenartige Apfel, Pigeonet.

251. Der Frühapfel, Pomme avant touts.

252. Der rothe kurzdaurende Apfel, Paſſe pomme rouge.

253. Der Sommermalwaſir.

II. Wirthſchaftliches Obſt.

254. Der geflammte gelbe Kalvil.

255. Der große blaurothe Kalvil.

256. Der Pfundapfel, der gelbe Tellerapfel.

257. Der Backapfel, Coſtorde-Appel.

258. Der Käſeapfel.

259. Der rothe engliſche Rabauw.

260. Der leichte Mätapfel.

261. Der wohltragende Weegerling.
262. Der Streifling, oder Sträumerling.
263. Der Champagnier Weinapfel.
264. Der wellſche Borsdörfer.
265. Der ſüſſe Borsdörfer.
266. Der Winterroſenapfel.

Bir-

Birnen.

Tafelobſt, feine Sorten.

I. Winterbirnen.

A. Von ſchmelzenden, oder butterhaften Fleiſch.

1. Das Königsgeſchenk von Neapel, Preſent royale de Naples, wächſt bis 1 $\frac{1}{2}$ ℔. Eßbar in April und May.

2. Die Saraſin. Saraſin. Hält ſich über ein Jahr.

3. Die St. Germain, des h. Germanusbirne. Auch Inconnu de la Fare. Eßbar im Dezember, hält ſich bis Februar, wird nie teig. Dahuron. Lafar. Arteloire.

4. Die vergoldete St. Germain, St. Germain d'oré. Nicht ſo groß wie vorige, doch erhabener von Geſchmack, und gleicher Dauer.

5. Die Virgouleuſe, Virgouleuſe. Eßbar im Dezember, dis März.

6. Die Dauphine oder Lanſac, auch Satin. Reif Ende Oktober bis Jenner.

7. Die Marquiſe. Eßbar im November und Dezember.

8. Die

8. Die Colmar, die Mannabirn, Colmar, Poire Manne. Eßbar von Januar bis März.

9. Die Chaſſerie, Beſi de Chaſſerie. Kraft nennet ſie die Jagdbirne. Eßbar gegen Weihnachten, hält ſich bis Februar und März. Beim Dahuron Muſcat de Vilandry.

10. Die Amberbirne, Ambrette. Reif um Weihnachten, dauern bis März.

11. Die Bezi von Caiſſoy, die Ruſſet aus dem Anjou, Bezi de Caiſſoy, Rouſſete d'Anjou. Beim Kraft, die Wilde von Caiſſoy. Reif im November.

12. Die Muſkateller von Mez, Muſcat de Mez. Hält ſich lange in dem Winter.

13. Die deutſche Muſkateller, Muſcat Allemand. Eßbar in März, hält ſich bis May.

14. Die engliſche Winterbirn, Angleterre d'hyver. Auch eßbar von Dezember, bis Februar.

15. Die grüne Zuckerbirn, Sucré-vert. Eßbar von November bis in Januar.

16. Die lange grüne Winterbirn, Verte longue d'hyver. Eßbar von Dezember bis März. Beim Dahuron Mouille bouche d'hyver, Epine longue d'hyver.

17. Die gute Louiſenbirne, Louiſe bonne. Beim Kraft die gute Ludowika. Eßbar im November und Dezember.

18. Der Winterdorn, Epine d'hyver. Reif im November bis Februar.

19. Das Winterwunder, Merveille d'hyver. Auch die kleine Oin, petit Oin. Eßbar vom November bis Februar.

20. Die vorzügliche. Paſſe toutes, Paſſe tutti. Reif im November, dauert bis Ende Jänner.

21. Papa Carpi.

22. Die Winterfürſtenbirne, Prince d'hyver.

23. Die Grafen Schliks Birne von Wokſchitz.

B. Birne mit halbſchmelzendem Fleiſch.

24. Der Wildling von Chaumontel, Bezi de Chaumontel. Auch Beurré d'hyver. Im guten Boden iſt ſie ganz butterhaft. Dauert bis Ende Februar. Der Mutterbaum ſtehet noch wirklich in Chaumontel, wo er von Kern vor hundert Jahren entſtand.

25. Die rothe Winterbutterbirn, Beurré rouge d'hyver. Wird nur im guten Grunde ganz ſchmelzend, in ſchlechten aber halb ſchmelzend. Reif im November, dauert bis in März.

26. Die Winterkönigsbirn, Royale d'hyver. Auch Spina di Carpi. Eßbar im Dezember bis Februar.

27. Die Birne von Neapel, Poire de Naples. Eßbar im Februar und März.

28. Die Schäferbirn, Paſtorale, Paſtorelle. Auch Muſſette d'Automne. Eßbar im Oktober, hält ſich gut bis Dezember.

29. Die Kaiſerbirne mit Eichenlaub. Imperiale à feuille de Chêne. Eßbar im April und Mai.

30.

30. Winterzimmetbirn, Winter Caneel Peere.

31. Perſiſche Birn, Perſik Perce.

32. Arundel.

33. Die Birne mit gefüllter Blüthe, Double Fleur.

34. Die Engelsbirne von Bourdeaux. Auch St. Martialsbirn.

C. Winterbirne mit zartem Fleiſch.

35. Die St. Lazinbirn, St. Lezin. Sie reift im März, muß aber ſchlechterdings ſehr lange am Baume bleiben, ſonſt ſchrumpft ſie ein, und ihr Fleiſch wird trocken und ſandigt.

36. Die Auguſtinerbirne, St. Auguſtin. Eßbar im Dezember und Januar.

37. Die Winterzuckerbirne, Sucrée d'hyver. Hält ſich bis Oſtern.

38. Die Amadotte, Amadotte. Eßbar im November und Dezember.

39. Die Kronbirn, zeitigt ſpät im Winter, hält ſich lange in den Sommer.

40. Die ſchönſte Winterbirne, Beliſſime d'hyver.

41. Die Reichenfelderbirn aus Wellſchland Chompriche d'Italie.

42. Die Engelsbirn von Rom, Angelique de Rome.

43. Die Faßbirne, Poire de Toneau.

44. Die geſtreifte Birne mit gefüllter Blüthe, Double fleur panaché.

45. Die engliſche gute Chriſtbirne, Bon Chretien d'Ange des Kraft.

46. Die Admiralsbirne, Poire d'Admiral.

D. Winterbirne mit brüchigem Fleiſch.

a. Brüchig und mürb, oder halbbrüchig.

47. Die gute Winterchriſtenbirn, Bon Chrétien d'hyver. Eßbar im Januar, Februar und März.

48. Die Chriſtenbirn aus Spanien, Bon Chretien d'Eſpagne, Bon Chretien d'oré. Lagerreif im November, hält ſich bis Jänner gut.

49. Die Winterpomeranze, Orange d'hyver. Eßbar von Februar bis April.

50. Die Ronville. Auch Martin-Sire.

b. Brüchig und hartes Fleiſch.

51. Wintermuſkatellerbirne, Muſcat d'hyver. Auch Belle Muſcat.

II. Herbſtbirnen.

A. Mit ſchmelzendem Fleiſch.

52. Die weiße Butterbirn, Beurré blanc. Auch Doyenne, St. Michel, Bonne Ente, Citron de Septembre, Poire Monſieur, Valencea.

53. Die graue Butterbirn, Beurré gris.

54. Die graue Doyenne Doyenne gris. Reif von November bis Ende Dezember.

55. Die rothe Butterbirne, Beurré rouge. Reif im November, dauert bis Ende Dezember.

56.

56. Die lange grüne Herbſtbirne, Verte longue. Auch Mouille bouche d'automne. Eßbar im Oktober, wird bald teig.

57. Die geſtreifte lange grüne Herbſtbirn. Die Schweizerbirn, die lange Schweizerbergamott. Verte longue panaché. Verte longue Suiſſe. Bergamotte Suiſſe longue.

58. Der Wildling von Montigny, Bezy de Montigny. Reif Anfangs Oktober.

59. Der Wildling der de la Motte, Bezi de la Motte. Kraft nennet ſie die große wilde Modebirne, Eßbar im Oktober und November.

60. Die bandgeſtreifte Panaché. Auch Poire de Suiſſe panaché (ronde). Roth, gelb und grüngeſtreift, auch das Blatt gefleckt.

61. Die Pfarrbirne, Voyes aux Pretres. Beim Dahiron Poire de Cadet.

62. Braune von Czerekzuitz.

63. Die Iſenbart.

B. Herbſtbirnen mit halbſchmelzendem Fleiſch.

64. Die engliſche Butterbirne, Beurré d'Angleterre. Reif im September und Oktober.

65. Die Weinbergsbirne, Poire de Vigne. Auch Jungferbirne, Poire des Demoiſelles. Reif im Oktober.

66. Franchipanne. Reif Ende Oktober.

67. Die ſchönſte Herbſtbirne, Belliſſime d'Automne.

68.

68. Vermillon d'Eſpagne.

69. Die grüne Zuckerbirn, Sucré verte.

C. Mit zartem Fleiſch.

70. Die langſtielige Herbſtmuſkateller, Muſcat a longue Queue. Reif im Oktober.

71. Die Schelmbirn, Pendar. Reif im September.

72. Der doppelttragende Birnbaum, Deux fois l'an. Auch der zweyträchtiche, Double fleur & fruit. Bonne de fois l'an. Auch Engelſe Köningin. Engliſche Königinn.

73. Azerolbirn.

74. Grüne Muſkateller, Caſſolette.

75. Mit weißgelben Latten von Welchow.

76. Die lange ſchöne von Klauſkow.

D. Mit brüchigem Fleiſch.

77. Die Junker Hanſensbirne, Meſſire Iean blanc.

III. Sommerbirnen.

A. Mit ſchmelzendem Fleiſch.

78. Die lange grüne Sommerbirn. Die treflichſte unter den Sommerbirnen, und ſehr ſelten.

79. Die Birne ohne Haut, Poire ſans peau. Auch die Blume von Guignes, Fleur de Guignes. Reif Anfangs Auguſt.

80. Die Franz-Madam, Poire Madame, Madame de France. Mouille bauche d'eté.

81. Die Jaluſie, Ialouſie. Auch die Eiferſucht-erregende, oder eiferſüchtige Birn. Reif im Oktober.

82. Die Sommerdornbirn. Epine d'eté. Auch Fondante muſquée. Reif anfangs September.

83. Die türkiſche Königsbirn, Royale Conſtantinople. Reif Ende Auguſt.

84. Die gute graue Sommerbirn, Griſe bonne. Auch Poire de forêt, Ambrette d'eté. Reif um Ende Auguſt.

85. Die lange Sommerbirne, Poire longue d'eté. Auch Virgouleuſe d'eté.

86. Chere a Dames, Frauenfleiſchbirne beim Kraft.

87. Die feine Sommergoldbirne, Fin d'or d'eté.

88. Die Engelsbirne, Poire d'Ang.

89. Die graue Sommerbutterbirne, Beurré gris d'eté.

90. Die gute von Welchow mit rothen Latten.

91. Die Fiſchhaltersbirne.

92. Die gelbe Zuckerbirne.

93. Die runde Roſmarin.

94. Die lange Roſmarin.

B. Mit halbſchmelzendem Fleiſch.

95. Die Eierbirne, auch Beſtebirne. Reift im September.

96. Die Ananasbirne, Ananas Peer. Reiſt im Auguſt, und September.

97. Frauenſchenkelbirne, Cuiſſe Madame. Reiſt im Juli.

98. Die geblümte Muſkateller, Muſcat fleuri. Reiſt im Juli.

99. Die ſchönſte Sommerbirne, Belliſſime d'eté, Supreme. Reif im Auguſt.

100. Die Sparbirn, Epargne, St. Samſon, Beau Préſent.

101. Die Schatzbirn, Epargne St. Samſon des Kraft.

102. Die Solitair, Manſuette, die Einſame des Kraft.

103. Die groſe Muſkateller.

104. Die Bilgerbirne von Muſkatengeruch, Burdon muſqué.

105. Die Püſchelbirn, Poire a Bouquet.

106. Die Sommerzimmetbirn.

107. Henkelbirn, oder Benignusbirn.

108. Schöne Müllerin.

109. Laurenzenbirne.

110. Salzburgerbirn.

111. Bartolomeibirn.

112. Braune groſe Sommerbirn.

C. Mit zartem Fleiſch.

113. Salviati. Reif im Auguſt.

114. Die Bouſchet, Bouchet. Reif im Auguſt, ſehr tragbar.

115. Die Robertsmuſkateller, Muſcat Robert. Auch Köinignbirn, Poire à la Reine. Amberbirn, Poire d'Ambre.

116. Die königliche Muſkateller, Muſcat Royal. Reift Mitte Auguſt, in der Weterau die Balſambirn.

117. Doppelte Kaiſerbirn, Dubbelde Keizerin. Auch weiße Kaiſerin, Witte Keizerin. Kalmerbirn Kalmer-Peer, Danziger-Peer, Commandeus-Peer. Reif im September und Oktober.

118. Sirenenzitronenbirn, Citron de Siren, Limon. Reif im Juli.

119. Die edle Münchsbirn. Auch im Wertheimiſchen Fläſchlisbirn, im Kanton Greichgau die Schaafbirn. Reif mit Anfang September; iſt ſehr empfehlungswürdig, weil ſie nebſt der Tafel auch für die Wirthſchaft vorzüglich dienlich iſt.

120. Die kurzſtielige Muſkateller, Muſcat à courte queue. Auch die kurzſtielige Blanquet, Blanquet a courte queue. In der Weterau die Kümmelbirn. Knoop nennt ſie die kurzſtielige Zuckerbirn, Kortſtelige Suikerey. Reif Mitte September, und hält ſich lange.

121.

121. Die rothe Pfalzgrafenbirn. In Heſſen die Mosbirn. Reif Ende Auguſt, hält ſich bis vier Wochen.

122. Die Magdalenenbirn, Madeleine. Auch Citron des Carmes. Sehr frühe, ſchon mit Ende Juni.

123. Die rothe Pomeranze, Orange rouge.

124. Rothe Birn.

125. Die kleinere frühe Jakobibirn.

126. Jakobibirn.

127. Die römiſche Jakobibirn.

128. Die wohltragende von Welchow.

129. Margarethenbirn.

130. Die Johannis- oder Weizenbirn, Ieannet, Amiret.

D. Mit brüchigem mürben Fleiſch.

131. Die Sommerchriſtenbirn, Bon Chrétien d'eté. In der Weterau die Sommerapothekerbirn. In Böhmen im Czaslauer Kreiſe, Czaslauerbirn, Siebenbirgerbirn, Um Prag die Herrnbirn. Um Jaromirz die Jeruſalemerbirn.

132. Die Muſkirte, oder frühzeitige Chriſtenbirn, Bon Chretien d'eté muſqué. Eine verfeinerte Varietät von der obern, und eine ſehr trefliche Birn. Reif Ende Auguſt.

133. Die Fürſtenbirn, Poire de Prince.

134 Die Roſenbirn, Calliot Roſat. Auch Eau de Roſe. Reift im Auguſt, iſt ſehr fruchtbar.

135. Die Sommerroſendornbirn, Epin de Roſe.

136. Die große Zwiebelbirn, Gros-Oignonnet. Auch Amiré roux, Roi d'eté Sommerkönig. Reift im Juli.

137. Die grüne Pomeranze, Orange verte. Reift Ende Auguſt.

138. Die Muſkatellerpomeranze, Orange muſquée. Reift im Auguſt.

139. Die bunte Pomeranze, Orange tulipée. Poire aux Mouches. Reif im September.

140. Die Robine die Sommerkönigsbirn, Robine Royale d'eté. Reift im Auguſt.

141. Die Margarethenbirn, Frühbirne, Poire hâtiv, in der Weterau die Kirſchbirne, weil ſie mit ihnen reift.

142. Die kleine Muſkateller, Petit Muſcat. Auch Sieben auf ein Maulvoll, Sept en guerſle. In der Wetterau die kleine Zuckerbirn. Reift im Juli, hält ſich gut. Der Baum wird einer der größten.

143. Die Goldbirne, Aurate. Eine vorzügliche Sorte, verdient häufiger angepflanzt zu werden, ſchon weil ſie anfangs Juli reift, und ausnehmend gut iſt.

144. Die kleine Blanquet, Petit Blanquet. Auch die Perlförmige Birn, Poire à la Perle. Reif im Auguſt.

145. Die Blanquet mit dem langen Stiel, Blanquet à longue Queve. Reift Ende Auguſt.

146. Die große Blanquet, Groſſe Blanquet.

147. Die große runde Blanquet, Groſſe Blanquet ronde.

IV. Von der Familie der Ruſſeleten.
(Sehr vorzügliche Gattungen.)

148. Die Ruſſelet, Rouſſelet petit, Rouſſelet muſquée. Auch die kleine Ruſſelet, Perdreau muſquée. In der Weterau Sommerzimmetbirn. Reif Ende Auguſt und Anfangs September. Am beſten ſchmekt ſie gelb vom Baum.

149. Die große Ruſſelet, Gros Rouſſelet. Auch der Sommerkönig Roi d'eté. Reif zwiſchen Auguſt und September.

150. Die Ruſſelet von Rheims, Rouſſelet de Rheims. Auch Zuckerbirne, reift im September, will man ſie länger halten, ſo muß man ſie zeitiger abnehmen.

151. Die Winterruſſelet, Rouſſelet d'hyver. Reif im Februar und März.

152. Die Stutgarder Ruſſelet, Rouſſelet de Stutgard. Auch die Geishirtle. Reift Mitte Auguſt, hält ſich einige Wochen.

153. Die Ratingerbirn. Eine vortrefliche ſeltene Sorte, reif um Oſtern, hält ſich lange in den Sommer.

154. Die frühe Ruſſelet, Rouſſelet hativ.

V. Von der Familie der Bergamotten.

A. Vollkommene runde oder apfelförmige.

155. Die Sommerbergamotte, Bergamotte d'eté. Reif Ende Auguſt, muß zeitig abgenommen werden.

156. Die Herbſtbergamotte, Bergamotte d'Automne. Reif im Oktober, und November.

157. Die unvergleichliche Bergamotte, Bergamotte non pareil. Reif im Oktober, hält ſich bis Dezember. Wenn die Frucht weißlich grün und fett anzufühlen, ſo iſt ihre Eßbarkeit da.

158. Die Oſterbergamotte, Bergamotte de Paques, Winterbergamotte Bergamotte d'hyver. Auch Bergamotte Bugi. Italiener nennen ſie Pera ſpina. Reif im Jänner bis März. Trägt häufig auch in Mißjahren.

159. Die Craſanne, Bergamotte craſanne. Reif im November.

160. Die holländiſche Bergamotte, Bergamotte de Hollande. Auch Amoſelle. Hält ſich bis Juni, iſt vorzüglich.

161. Die Cadettenbergamotte, Bergamotte Cadette. Auch Siziliſche Bergamotte Bergamotte Sicilienne, oder Bergamotte muſquée de Sicile. Reif im Oktober, hält ſich lange.

162. Die geſtreifte Craſann, Bergamotte Craſanne panaché.

B. Abweichende Bergamotten.

163. Die frühe Bergamotte, Bergamotte hative.

164. Die Bergamotte von Solothurn, Bergamotte de Soulers, Bonne de Souleurs. Reif im Februar, und März.

165. Die Schweizer-Bergamotte, Bergamotte rayée. Auch Bergamotte Suiſſe (ronde.) Reif im Oktober, darf nicht lange am Baume hängen.

166. Die weiße lange Bergamotte.

167. Die grüne glatte Bergamotte.

168. Die engliſche Bergamotte, Bergamotte d'Angleterre.

169. Die rothe Bergamntte, Bergamotte rouge.

VI. Verſchiedene noch nicht klaßifizirte Birnen, deren Namen aber nur meiſtens Provinzialnamen ſind, jener Gegenden nämlich, aus welchen man ſie erhielt.

170. Die Papirbirn.

171. Die Weinbirn.

172. Die Zuckerbirn.

173. Beurre gris eſte.

174. Ritterbirn.

175. Rouſſelet.

176. Mouille Bouche.

177. Die groſse grüne von Zabjehlitz.
178. Zitronenbirn.
179. Preſsburgerbirn.

VII. Blos wirthſchaftliche Birnen.

180. Die Färberbirn, ſehr fruchtbar, auch gut zum friſchen Genuſs.
181. Weiſse Birn.

Quitten.

Die Portugieſiſche Quitte, Coignaſſier de Portugal. Gewöhnliche Aepfel und Birnquitten giebt es überall genug, man begnügt ſich alſo mit der Vermehrung dieſer vorzüglichen Sorte.

Miſpeln.

1. Die groſse Gartenmiſpel, groſse holländiſche Miſpel, Neflier cultivé à gros fruits.
2. Die Miſpel ohne Kern, Neflier à fruits ſans Nogaux. Iſt viel kleiner als die obere groſse, aber doch wirklich ohne Steine. Auch bei dieſem ſchränkte man die Vermehrung nur auf dieſe zwey vorzügliche ausländiſche Sorten ein.

Pfirſchen.

I. Wolligte.

A. Pfirſchen.

Deren Stein ſich vom Fleiſch löſet. Bei den franzöſiſchen Pomologen Pêches.

1) Gefärbte.

a. Mit ſchmelzendem Fleiſch.

1. Die große Prinzeßinpfirſche. Auch die große Lieblingspfirſche, Groſſe Mignonne. In Holland die Lakpfirſche. Reift Mitte September.

2. Die rothe Magdalene, Madeleine rouge. Auch Madeleine de Courſon. Reift Ende Auguſt.

3. Die doppelte Montagne, Double Montagne. Auch la Montauban. Reift Ende Auguſt, iſt ſehr fruchtbar.

4. Die Edelpfirſche, Noble Pêche. Reift Anfangs September.

5. Der Burdiner, der Narbonner, Bourdine, Narbonne. Auch Royale, iſt von einem Landmann zu Montreuil Namens Bourdin zu erſt erzogen, reift Anfangs bis Hälfte September. Iſt außerordentlich fruchtbar.

6. Die Kanzlerpfirſche, Chancelière, Véritable Chancelière à grandes fleurs. Reift anfangs September.

7. Die Maltheſerpfirſche, Italienerin, Peche de Malthe, Pêche d'Italie. Reif Ende Auguſt.

8. Die frühe Purpurpfirſche, Pourprée hâtive, Veritable Pourprée hative a grande fleur. Reif Anfangs Auguſt.

9. Die Venuspfirſche. Teton de Venus. Reif Ende September.

10. König Georgspfirſche, La Royale George. In Holland, die Schwoliſche, Double Swoliſch. Reif Anfangs September.

11. Die Sanftfärbige, die Blondine, Teint doux. Reif Ende September.

12. Die weinhafte Fromentinerpfirſche, La Vineuſe de Fromentin. Reif im Auguſt.

13. Die rothe Frühpfirſche, Avant-Pêche rouge. Auch Avant-Peche de Troyes. Reif Anfangs Auguſt.

14. Die gelbe Pfirſche, Pêche jaune. Auch gelbe Alberge, Alberge jaune. Auch Safranpfirſche. Reif Anfangs September.

15. Die ſchöne frühe Peruvianerin, Belle Chevreuſe, Chevreuſe hâtive. Reif Ende Auguſt.

16. Die große Blutpfirſche, der Kardinal Fürſtenberg, Cardinal Fürſtenberg. Iſt viel beſſer als die gewöhnliche Blutpfirſche, die blos Cardinal genannt wird. Reif Mitte Oktober.

b. Ge-

b. Gefärbte mit feſtem Fleiſch.

17. Die Galante, Galante, oder Bellegarde. Reif im Auguſt.

18. Die Wunderſchöne, Admirable, Avantpêche admirable. Reift Mitte September.

19. Die kleine Lieblingspfirſche, Petite Mignonne, Double de Troyes, reif Ende Auguſt, ſie iſt nicht klein, wird nur zum Unterſchied von der großen Mignonne genannt.

20. Die Perſiſche Pfirſche. Perſique. Reift ſpät im Oktober.

21. Die Portugieſiſche Pfirſche. Pêche de Portugal. Reift Mitte September.

22. Die ſchöne von Vitry, Belle de Vitry, die ſpäte Wunderſchöne, Admirable tardive. Reif Ende September, muß aber auf dem Lager nachreifen.

23. Die wolligte Nivette, Nivette veloutée. Reif Ende September, muß auch einige Tage liegen.

2) Ungefärbte.

a. Mit ſchmelzendem Fleiſch.

24. Die weiße Frühpfirſche, Avant-Pêche blanche. In Holland die frühe Montagne. Iſt klein, man wählte ſie jedoch weil ſie gut und frühe iſt, denn ſie reifet ſchon Anfangs Juli.

25. Die weiße Magdalene, Madeleine blanche, reiſt Mitte Auguſt.

b. Mit

b. Mit hartem Fleiſch.

26. Die Pfirſche mit halbgefüllter Blüte, Pêche a fleur ſemidouble. Reif gegen Ende September.

B. Pfirſchen.

Deren Stein am Fleiſche angewachſen iſt mit hartem Fleiſch, bei den franzöſiſchen Pomologen Pavies.

a. Gefärbte.

27. Der monſtröſe Härtling, der rothe Härtling von Pomponne Pavie monſtreuſe. Pavie rouge de Pomponne. Pavie Camu. Auch die ungeheure große, reif im Oktober, eine der allergrößten über zwölf Zoll im Umkreiſe, deßwegen fodert ſie guten Sommer zu ihrer guten Reife.

II. Glatte, oder nackende Pfirſchen.

A. Mit ablöſigem Fleiſch.

Bei den Franzoſen Violettes.

1. Violetten mit ſchmelzendem Fleiſch.

28. Die kleine frühe Violette, Petite Violette hâtive. Auch Violette d'Angervillers. Reif Anfangs September.

29. Die große rothe nackende Frühpfirſche. Groſſe Violette hâtive. Reif Anfangs September.

2. Vio-

2. Violetten mit hartem Fleiſch.

Bei den Engländern Nektarinen wegen ihren edlen Safte.

30. Newingtons Nektarine, Brugnon de Newington d'Angleterre. Reift im Auguſt.

B. Violetten mit ablößigem Fleiſch.

Bei den Franzoſen Brugnons.

31. Die violete Muſkatellerbrugnon, Brugnon violet muſqué. Auch die römiſche Nektarine. Reift Ende September.

Abri=

Abrikoſen.

A. Mit ſüßer Mandel.

1. Die Ananasabrikoſe. Reif Mitte Auguſt.

2. Die Holländiſche, oder Bredaiſche Abrikoſe. Orangeabrikoſe, Mandelabrikoſe, Haſelnußmandel, Abricot de Hollande, Abricot de Breda, Amande-Aveline. Reif Ende Juli, ſtammt aus Afrika.

3. Die violete Abrikoſe, Abricot violet. Reift Anfangs Auguſt.

4. Die Abrikoſe aus dem Angumois, die rothe Abrikoſe, Abricot Angumois. Reif Mitte Juli.

B. Mit bitterer Mandel.

5. Die Portugieſiſche Abrikoſe, Abricot de Portugal. Reif Mitte Auguſt.

6. Die Pferſigabrikoſe, Abricot-Pêche. Reif im Auguſt.

7. Die große Frühabrikoſe, die gemeine Abrikoſe, Abricot comun, Grand Abricot hâtiv. Auch grand Royale. Reift Mitte Juli, iſt groß und gut.

8. Die große Zuckerabrikoſe, Grand Abricot ſucrée.

9. Die Abrikoſe von Nancy, die Brüßelerabrikoſe, Abricot de Nancy. Reift Mitte Auguſt.

10. Die Abrikoſe mit geſcheckten Blatte, Abricotier panaché. Reif gegen Mitte Juli.

11. Die Albergeabrikoſe, Abricot Alberge. Reif Mitte Auguſt.

12. Die ſchwarze Abrikoſe, die Alexandriniſche Abrikoſe, Abricot d'Alexandrie.

Der Baum ſieht mehr einer wilden Pflaume gleich als Abrikoſe; der ihn nicht ſchon als Abrikoſe kennt, wird ihn nie dafür halten.

Kir=

Kirſchen.

I. Runde, kugelförmige Kirſchen.

Bei den franzöſiſchen Pomologen Ceriſes, bei den holländiſchen Kerſen.

A. Süße.

a. Ganz ſüß.

1. Die große Maykirſche, die Frühkirſche, Ceriſe Royale, Royale hâtive. Reif Mitte Juni, und auch früher, iſt die beſte zum troknen.

2. Die doppelte Maykirſche, Ceriſe nouvelle d'Angleterre, bei Du Hammel, Ceriſe Guigne. Reif Anfangs Juni, iſt auch gut zum Troknen.

3. Die ſpätere Maykirſche, die Herzogskirſche, Chery Duke, May-Duke. Reif gegen Ende Juni.

4. Die alte Königskirſche, Royale ancienne. Reift Anfangs Juli.

5. Die Portugieſiſche Kirſche, Ceriſe de Portugal. Viele nennen ſie auch Royale, Archidue, Royale de Hollande, Griotte de Portugal. Reift Mitte Juli.

6.

6. Die Prager Muſkateller. Reift Ende Juli.

7. Die Agatkirſche, Cериſe ambrée. Reift Ende Juli.

b. Süße Kirſchen von mehr säuerlich ſüßem Geſchmack.

8. Die Doktorkirſche.

9. Die rothe Muſkateller. Reift Anfangs Juli, trägt ſehr ſtark.

10. Die ſchwarze Muſkateller. Reift Anfangs Juli, trägt ſehr ſtark.

11. Die Leopoldskirſche. Reift Mitten Juni.

12. Die frühe Morelle.

13. Die deutſche Griotte, Griotte Allemande. Auch Griotte de Chaux, Griotte de Comte de St. Maure. Reift Ende Juli.

14. Die fleiſchfärbige Kirſche, Carnation Cherry Reift Anfangs Auguſt.

15. Die Scharlachkirſche, Ceriſe d'Ecarlate. Reif Anfangs Juli.

B. Sauere Kirſchen mit färbenden Saft, Weichſel, Weinkirſchen.

Bei den Holländern Mœrellen.

16. Die Brüſſeller Brünn, Brüſſelſche Bruyne. Reift im Auguſt.

17. Die Kirſche van der Natt. Reift Anfangs Auguſt.

18. Die Erforter Augſtkirſche.

19. Die Henneberger Grafenkirſche. Reift Mitte Juli.

C. Saure hellrothe Kirſchen mit weißen Saft, Glaskirſchen, Amorellen.

20. Die Kirſche von Montmorenzy. Auch großer Gobet mit kurzen Stiel, Montmorency, Gros Gobet, Gobet à courte queue. Bei den Engelländern die Kentiſche Kirſche (weil ſie in der Provinz Kennt gemein iſt). In der Wetterau, Spaniſche Weichſel.

21. Die Kirſche von Montmorenzi mit langem Stiel, Gros Gobet à longue queue. Reift Mitte Juli.

22. Die doppelte Glaskirſche, große Amorelle, von Du Hamel, Ceriſe à gros fruit rouge-pale. Reift Ende Junii, und iſt treflich.

23. Die Bouquetkirſche, die Kräubelkirſche, die Hekkirſche, Ceriſe a Bouquet. Reif Ende Juni, hat mehr Früchte auf einem Stiel.

II. Herzkirſchen.

A. Mit feſtem Fleiſch.

Bei den Franzoſen Bigarreaux.

a. Einfärbige.

24. Die ſchwarze Lothkirſche. In einigen Pomolozien unrecht auch, die Prinzenkirſche. Reif im Juli.

25. Die große braune Herzkirſche, die Ungariſche Herzkirſche, die Lederkirſche.

26. Gageropſe Kers. Eine Holländiſche Frucht.

b. Buntfärbige mit hartem Fleiſch.

27. Die bunte Lothkirſche. Reif im Juli.

28. Die ſchöne von Rocmont, Belle de Rocmont. Auch die Ochſenherzkirſche. Reif nach Anfang Juli.

29. Die große Lauermannskirſche.

B. Herzkirſchen mit weichem Fleiſch.

a. Einfärbige.

30. Die ſchwarze ſpaniſche Frühherzkirſche. Reif Anfangs Juni, iſt eine der beſten, und fruchtbarſten.

31. Die ſpäte braune ſpaniſche Herzkirſche.

32. Die Blutherzkirſche, Heart Cherry bleeding. Reif um Johanni.

33. Die lange weiße Herzkirſche. Von allen den weißen und gelben Kirſchen wählte man nur dieſe, weil ſie die größte und beſte iſt.

b. Buntfärbige Herzkirſchen mit weichem Fleiſch.

34. Die Perlkirſche.

35. Die Flamentiner, die flämmiſche Kirſche, geſprängte Weichſel.

36. Verſchiedene noch nicht klaſſifizirte Kirſchen, die ganz neu aus Engeland, und meiſt aus Sans Souci bei Berlin aus der Sammlung des Großen Friedrichs ankamen.

37. Werderſche ſchwarze allerfrüheſte Herzkirſche.

38. Engliſche weiße ganz frühe Herzkirſche.

39. Turkine, runde weiße ſpäte Kirſche.

40. Juſtiniſche Amarelle.

41. Orangekirſche.

42. Velſerkirſche.

43. Florentiner Weichſel.

44. Altendorfer Kirſche.

45. Kleine weiße Perlkirſche, Schwefelkirſche.

46. Dankelmanns große weiße Kirſche.

Pflau-

P f l a u m e n.

A. Familie der Zwetſchen, und zwetſchenartigen Pflaumen.

Aus dieſen hat man nur die nicht ſo gemeinen gewählt.

1. Die Damaſzener Zwetſche von Maugerou, Damas de Maugerou. Reif Anfangs September, ſehr gute Pflaumen.

2. Die blaue Eierpflaume, groſse Zwetſche, von einigen auch die groſse ungriſche Zwetſche, auch Frühzwetſche genannt. Reift ſchon Anfangs Auguſt.

3. Die gelbe Eierpflaume, Dame-Aubert. Auch Groſſe-Luiſſante, Engelländer Wentworth, Bonum magnum.

4. Die rothe Marunke, die groſse Zipriſche Eierpflaume, Prune de Cypre. Reift Anfangs September.

B. Damaszenerpflaumen.

5. Die violete Damaszenerpflaume von Tours, Gros Damas de Tours. Reift mit Ende Juli.

6. Die Königspflaume, Prune Royale. Reif gegen Ende Auguſt.

7. Die Italieniſche Pflaume, Damas d'Iralie. Reif Ende Auguſt.

8. Die müſkirte Damaszenerpflaume, Damas muſqué. Reif Mitte Auguſt.

9. Die rothe Damaszenerpflaume, Damas rouge. Reif Anfangs September.

10. Die Prinzeſsinpflaume, die blaue Kaiſerpflaume, die Flandriſche Pflaume, Prune de Princeſſe, Imperatrice violete. Reif Anfangs September.

11. Die geflammte Kaiſerpflaume, die glühende Kohle. Imperiale panaché. Reif Mitte Auguſt.

12. Die Hyazintenpflaume, Iacinthe. Reif gegen Ende Auguſt.

13. Die ſehr frühe von Tours. Precoce de Tours.

14. Die königliche Pflaume von Tours, Royale de Tours.

15. Der Herzog von Orlean. Auch die Herrnpflaume, Prune de Monſieur. Reif Ende Juli.

C. Mirabellen.

16. Die gelbe Mirabelle, La Mirabelle.

17. Die doppelte Mirabelle, Mirabelle double, die Goldpflaume, Prune drap d'or.

18. Die ſchwarze Mirabelle. Reif Ende September.

19. Die rothe Mirabelle.

20. Die Katharinenpflaume, St. Catharine. Reif Mitte September.

21.

21. Die Mirabolane. Reif Mitte Auguſt.

D. Herzförmige Pflaumen, Diaprée, ſpaniſche Herzpflaumen.

22. Die blaue Diapre, Diaprée Violete. Reif im Auguſt.

23. Die rothe Diapre, Diaprée rouge, Roche-Corbon. Reif Mitte September.

24. Die weiße Diapre, Diaprée blanche. Reif Anfangs September.

E. Perdrigon, Italieniſche Pflaumen, und Reneklođen.

25. Die weiße Perdrigon, Perdrigon blanc. Die Brünioler-Pflaume, Prune de Brugnolles. Reif Anfangs September.

26. Die blaue, oder violete Perdrigon, Perdrigon violete. Reif Ende Auguſt.

27. Der rothe Perdrigon, Perdrigon rouge. Reif im September.

28. Der ſchwarze Perdrigon, Perdrigon noire. Perdrigon aus der Normandie. Perdrigon Normand. Reift Ende Auguſt.

29. Verdage.

30. Die große Reneklode, Groſſe Reine-Claude. Auch die grüne Abrikoſe, Abricot vert, die Dauphinepflaume, bonne Dauphine. Reif Anfangs Auguſt.

31. Die gelbe Reneklode, die Abrikoſenpflaume, Abricotier. Reif Anfangs Auguſt.

32. Die kleine Reneklode, Petite Reine-Claude.

33. Die rothe Abrikoſenpflaume, Abricotée rouge. Reif Anfangs September.

34. Die Kirſchpflaume, Prune Ceriſe, Ceriſette. In der Wetterau die Aſiatiſche, oder türkiſche Kirſche. Du Hamel nennt ſie Mirabolane.

Iſt mehr Kirſche als Pflaume, oder ein Mittelding.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS.

Bayerische StaatsBibliothek
Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Rößler, Matthias,

Pomona Bohemica oder tabellarisches Verzeichnis aller in der Baumschule zu Jaromirz kultivirten Obstsorten nebst der Provinzialbenennung und kurzer Anzeige der Güte, Zeit und Dauer der Früchte

Prag 1795

Oecon. 1506
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10298659-3
VD18 12721050-002